



PLAT

Pavé de Boeuf aux cèpes

Ou

Magret de Canard sauce forestière

Ou

Souris d'agneau rôti à la fleur de thym



Accompagnement :

Gratin Dauphinois, Tian de Courgettes
et Tomates à la Provençale

FROMAGE

Assortiment de Fromages

Sur lit de salade à l'huile d'olive

DESSERT

Pièce Montée de Croquembouches

Ou

Gâteau de Mariage Américain



Café

VINS

**Vin en Bouteille à discrétion
Rouge & Rosé**



MENU MARIAGE

59 € par personne

APERITIF



Punch, Pastis, Whisky, Jus d'Orange, Martini Rouge



Assortiment de Feuilletés

(Quiche lorraine, pizza, soufflé au fromage, friand saucisse...)



Canapés froids

(Saumon fumé, asperges, crevettes, magret fumé / groseille, jambon cru de montagne, moules safranées...)



Palmier d'amuses bouches

(Légumes et crudités frais, sauces anchoïade, tapenade et croûtons)

ENTREE

Salade Gourmande

(Tomates cerise, champignons, gésiers, magret fumé, foie gras, toasts)

Ou

Etoile de Petits Rougets

Avec son Fricassé de St Jacques